

Germany
Feller



SC 89 SD

**Steam
Cooker**

Wenn elektrische Geräte verwendet werden, sollten folgende grundlegende Hinweise immer befolgt werden:

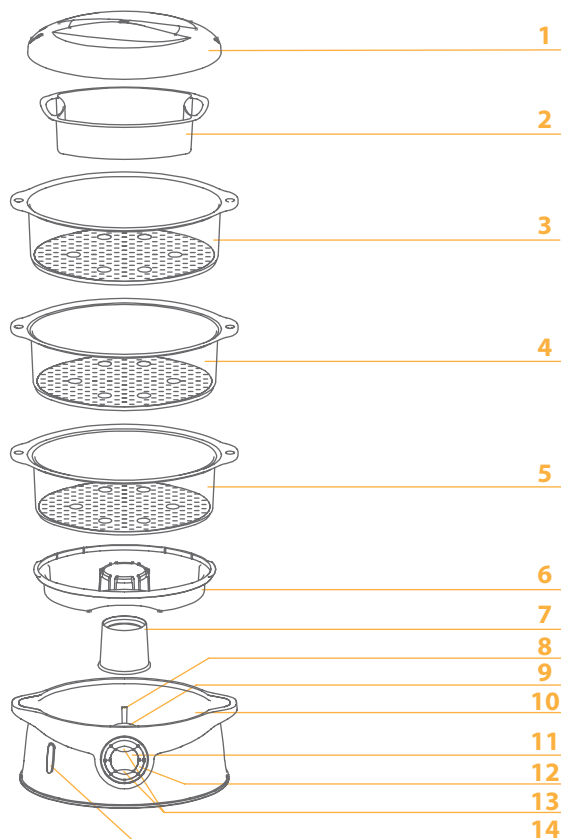
Nur für den Hausgebrauch

SICHERHEITSHINWEISE






1. Prüfen Sie ob die Spannung des Stromnetzes mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt.
2. Platzieren Sie das Gerät nicht neben einer Hitzequelle oder in einem heißen Ofen, da es dadurch beschädigt werden könnte.
3. Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder fern.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht, falls das Gerät oder das Kabel beschädigt sind, das Gerät heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder nicht fehlerfrei funktioniert.
5. Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Servicecenter ausgetauscht werden.
6. Es können Verbrennungen auftreten wenn die heiße Oberfläche, das heiße Wasser, der Dampf oder die Speisen berührt werden.
7. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
8. Bewegen Sie das Gerät nicht wenn es heißes Wasser oder Speisen beinhaltet.
9. Berühren Sie das Gerät nicht wenn es dampft. Benutzen Sie Ofenhandschuhe um den Deckel zu öffnen oder Teile zu entnehmen.
10. Ziehen Sie immer den Stecker nach der Benutzung oder vor der Bewegung, Reinigung oder Wartung des Gerätes.
11. Dieses Gerät ist nicht bestimmt für den Gebrauch durch Personen (inklusive Kindern) mit reduzierten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, oder unerfahrenen Personen, außer Sie werden von einer Person überwacht und angewiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
12. Kinder sollten überwacht werden um sicherzustellen dass sie nicht mit dem Gerät spielen.




BESCHREIBUNG



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Deckel | 8. Max. Wasserstand innen |
| 2. Reisschale (1 l Kapazität) | 9. Heizelement |
| 3. Dampfkorb Nr. 3 (Modellabhängig) | 10. Wasserbehälter (1h ununterbrochene Benutzung) |
| 4. Dampfkorb Nr. 2 | 11. Display |
| 5. Dampfkorb Nr. 1 | 12. Tasten |
| 6. Wasserauffang | 13. Anzeigeleuchte |
| 7. Entnehmbarer Turbo-Ring | 14. Äußere Wasserstandsanzeige |

1. Schließen Sie das Gerät an den Stromkreislauf an, das Display zeigt an. 
2. Uhrenmodus
 - (1) Drücken Sie die „PROG“ - und -Knöpfe gleichzeitig, der Summer ertönt, wenn Sie die Knöpfe loslassen.
 - (2) Um Intervalle von 10 Minuten oder 1 Minute einzustellen, drücken Sie bitte den „+“ - bzw. den „-“-Knopf.
 - (3) Stellen Sie Uhr auf die richtige Zeit ein und beenden Sie den Einstellungsprozess, indem Sie den „PROG“-Knopf betätigen.
3. Sofort-Dampf-Modus

Drücken Sie den  Knopf unter der Uhr bis das Display „45“ anzeigt.

 - (2) Stellen Sie die Dampfgarzeit ein, indem Sie die „+“ oder „-“-Knöpfe betätigen, das Einstellintervall liegt bei 5 Minuten. Drücken Sie einen beliebigen Knopf und beenden Sie somit den Einstellungsprozess.
 - (3) Der Summer ertönt zwei Sekunden nachdem die Dampfgarzeit eingestellt wurde. Das rote Anzeigenlicht leuchtet zur gleichen Zeit auf, der Dampfgarvorgang startet und die Uhr beginnt zu zählen.
 - (4) Wenn die Zeit „0“ eingestellt wird, springt der elektrische Timer sofort auf den „Uhrzeitmodus“ zurück. Die maximale Dampfgarzeit liegt bei 90 Minuten.
 - (5) Während des Dampfgarvorgangs können Sie  die Knöpfe „+“ oder „-“ betätigen, um die Dampfgarzeit Ihren Wünschen anzupassen. Drücken Sie den , um den Dampfgarvorgang zu stoppen und zum Uhrzeit-Modus zurückzukehren.
4. Einstellung der Dampfstärke.
 - (1) Drücken Sie den „PROG“-Knopf unter dem Uhrzeitmodus ein, auf dem Display erscheint 
 - (2) Stellen Sie die Zeit ein, in dem Sie die „+“ bzw. „-“-Knöpfe drücken, die Zeit wird in 10-Minuten-Intervallen eingestellt.
 - (3) Drücken Sie die „PROG-Knopf, bis das Display 45 anzeigt. Dann drücken Sie „+“ bzw. „-“ um die gewünschte Dampfgarzeit einzustellen.
 - (4) Drücken Sie den „PROG“-Knopf erneut, das Display zeigt die Zeit und PROG an. Der Dampfgarvorgang wurde auf die eingegebene Zeit programmiert. Wenn die programmierte Zeit erreicht wird,

ertönt der Summer, das rote Licht leuchtet auf und der Dampfgarvorgang beginnt und wird innerhalb der programmierten Zeit durchgeführt.

(5) Wenn Sie die eingestellte Dampfgarzeit stornieren möchten, drücken Sie den PROG-Knopf. Die Einstellung springt wieder zum reinen Uhrzeitmodus.

5. Wenn der Dampfgarvorgang beendet ist, wird automatisch der Warmhaltevorgang gestartet. Das Display zeigt die Zeit und das Warmhaltesymbol. Das grüne Licht leuchtet auf

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Benutzen Sie alle abnehmbaren Teile und das innere des Wassertanks mit warmem Wasser und Spülmittel.

2. Stellen Sie die Basis auf eine stabile Oberfläche. Platzieren Sie den Turboring über dem Heizelement (die Erhebung im Wassertank).

3. Gießen Sie frisches Wasser direkt in den Wassertank, bis zur Max. Markierung.

4. Legen Sie den Boden in den Dampfkorb und befüllen Sie diese in der Mitte mit Nahrung.

5. Platzieren Sie die Dampfkörbe auf dem Wasserauffang und verschließen Sie sie mit dem Deckel.

6. Schließen Sie das Gerät am Stromkreis an und stellen Sie die gewünschten Zeiten ein, das Anzeigenlicht leuchtet auf und der Dampfkochvorgang startet.

7. Vergewissern Sie sich über die Höhe des Wasserstandes, indem Sie die externe Wasserstandsanzeige überprüfen, falls notwendig, fügen Sie Wasser an der Seite des Wasserauffangs während des Kochvorgangs hinzu.

8. Der Schalter schaltet automatisch aus, der Timer ertönt und das Anzeigenlicht erlischt.

9. Sie können die Nahrung erneut erhitzen, achten Sie bitte dabei auf den Wasserstand.

10. Entfernen Sie den Deckel und platzieren Sie die/den Dampfkörbe bzw. Dampfkorb auf der Platte.

11. Nehmen Sie das Gerät vom Stromkreislauf und lassen Sie es auskühlen,

Frishes Gemüse	Menge	Ungefähre Zubereitungszeit (min)	-Wasser level	Zubereitung
Artischocken	Stück 4	30-34	MAX	Putzen Sie den Stiel, Lockern Sie die Blätter auf. Schneiden Sie den Kopf ca. 2,5 cm ein
Spargel	450g	13-17	MED	.In den Korb legen
Grüne Bohnen	450g	16-20	MED	.In den Korb legen
Rote Beete	450g	24-28	MED	.In den Korb legen
Brokoli	450g	16-20	MED	.In den Korb legen
Rosenkohl	450g	20-24	Between MED& MAX	Äußere Blätter entfernen. In den Korb legen
Kohl	Stück 1	23-27	Zwischen MED& MAX	.In vier Teile teilen
Karotten	450g	25-29	Zwischen MED& MAX	.In den Korb legen
Gefrorenes Gemüse			MED	.In den Korb legen
Blumenkohl	450g	16-20	MED	.In den Korb legen
Sellerie	Stück pro Korb 6	17-21	MED	Äußere Blätter entfernen. In den Korb legen
Mais	450g	28-32	MAX	.In den Korb legen
Milze (ganz)	450g	11-15	MED	.In den Korb legen
Okra	450g	18-22	MED	.In den Korb legen
Gehackte Zwiebel	450g	12-16	MED	.In den Korb legen
Erbsen	450g	12-16	MED	.In den Korb legen
Paprika	450g	12-16	MED	.In den Korb legen
Kartoffel	450g	38-42	MAX	Mit Messer einschneiden und in den Korb legen
Rübe	450g	28-32	Zwischen MED& MAX	In Stücke schneiden und in den Korb legen
Spinat	450g	10-14	MED	In Stücke schneiden und in den Korb legen
Kürbis	450g	14-18	MED	In Stücke schneiden und in den Korb legen
Reis/Getreide/Nudeln/Ei Fisch/Hühnchen/				
Weißer Reis	Tasse 1	33-37	MAX	Eine Tasse Reis Tassen Wasser + Gewürze 1,5 +
Brauner Reis	Tasse 1	40-44	MAX	Eine Tasse Reis Tassen Wasser + Gewürze 1,5 +
Gerste	Tasse 1	40-44	MAX	Eine Tasse Reis Tassen Wasser + Gewürze 1,5 +
Nudeln	Tasse 1	38-42	MAX	Eine Tasse Reis Tassen Wasser + Gewürze 1,5 +

Hartgekochte Eier	Bis zu 12 Stück	16-20	MED	In den Korb legen
Weichgekochte Eier	Bis zu 12 Stück	8-15	MED	In den Korb legen
Fischfilet	450g	18-22	MED	In den Korb legen
Fisch Steak	ca. 1kg	23-27	MED	In den Korb legen
Gekochter Fisch	450g	22-26	MED	Filet mit Kräutern und Butter mit Folie abdecken
Getreide	Tasse 1	depends) 120-60 (on type	MED	Tassen Wasser pro Tasse Getreide 1,5
(Hühnerbrust (ohne Knochen	450g	20-24	Between MED& MAX	In den Korb legen, garen bis Eiweiß Austritt
(Hühnerbrust (mit Knochen	450g	39-44	MAX	Garen bis Eiweiß Austritt
Hühnerschenkel/-flügel	450g	30-34	MAX	Garen bis Eiweiß Austritt
Würstchen	Bis zu 240 gr	8-12	MED	
Gebratene Würstchen	Bis zu 120 gr	10-14		

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Leeren Sie den Wasserbehälter und säubern Sie ihn mit einem feuchten Lappen.
2. Alle anderen entnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gesäubert werden.
3. Entkalken Sie das Gerät immer nach 8-maligem Gebrauch.
4. Platzieren Sie den Turboring auf dem Heizelement (die größte Seite auf dem obersten). Befüllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser bis zum „MAX“-Level, und befüllen Sie die innere Seite des Turborings mit hellem Essig bis zum gleichen Level. Erhitzen Sie das Gerät nicht (um den unangenehmen Essiggeruch zu vermeiden). Lassen Sie das Gerät zur Entkalkung über Nacht stehen. Spülen Sie den Wasserbehälter einige Male mit heißem Wasser aus.

When using electrical appliance. Basic safety precautions should always be followed including the following:

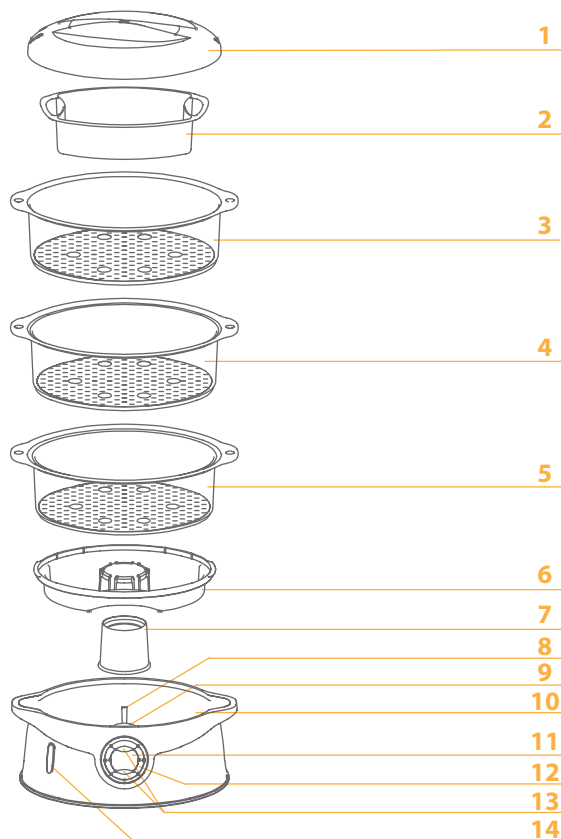
Household use only

SAFETY INSTRUCTION




1. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance.
2. Do not place the appliance near the hot source or in a hot oven, as serious damage could result.
3. Never leave the appliance unattended when in operation. Keep away from children.
4. Do not use the appliance if the appliance or the cord is damaged, or the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the after-sale service centre of Feller in order to avoid a hazard.
6. Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, the steam or the food.
7. Never immerse the appliance in water!
8. Do not move the appliance when it is full of liquid or hot foods.
9. Do not touch the appliance when it is steaming and use oven gloves to remove the lid, rice bowl and steamer baskets.
10. Always unplug the appliance immediately after use , when moving it or prior to any cleaning or maintenance.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



DESCRIPTION






- 1. Lid
- 2. Rice bowl (1L capacity)
- 3. Steam basket No.3
- 4. Steam basket No.2
- 5. Steam basket No.1
- 6. Juice collector
- 7. Removable turbo ring
- 8. Inside water level indicator

- 9. Heating element
- 10. Water tank
(1 hour continuous use)
- 11. Display
- 12. Button
- 13. indicator light
- 14. Exterior water level indicator

1. Put the plug through the power supply, you can see the display showing the time as  .


2. Clock mode 
 - (1) Press the 'PROG' and  buttons at the same time, the buzzer tweets when loosing the buttons.
 - (2) Increasing 10 minutes or decreasing 1minute per each press on '+' button and '-' button accordingly.
 - (3) Adjust the clock to the current time, then ending the whole process by pressing 'PROG' button.


3. Immediate steam mode
 - (1) Push the  button under the clock mode until the display shows "45".
 - (2) Setting the steaming time by pressing '+' or '-' buttons, increasing or decreasing 5 minutes each press. Press any button and stop the setting procedure.
 - (3) The buzzer tweets two seconds without pressing any button after the steaming time is set. The red indicate light brightened at the mean time, that means the start of steaming, and the clock starts to count the time.
 - (4) When setting the time as 0, the electric timer will return to clock mode automatically. The maximum steam time is 90 minutes.
 - (5) When in steaming, you can press '+' or '-' button to adjust the steaming time. Press  button to stop steaming and return back to clock mode.

4. Timing steam mode 
 - (1) Press PROG under the mode of Clock, there shows the time and PROG on the display .
 - (2) Booking the time by pressing '+' and '-' buttons, increasing or decreasing 10 minutes each time.
 - (3) Press 'PROG' button until the display shows 45. Then press '+' and '-' to adjust the steaming time.

(4) Press 'PROG' button again, the display shows the time and PROG, which means entering into the timing steam mode. When it comes into the booking time, the buzzer tweets and the red light lights, and the steamer starts to steam the food according to the set time.

(5) If you want to cancel the timing steam mode, just press the PROG button, it return back to clock mode.

5. When the steaming is finished, it comes into the holding mode directly. The display shows the time and the holding symbol and the green light lights . Holding mode means warming for 2 minutes per 8 minutes after it stops steaming.

6. Press  button to cancel the holding mode, and it returns back to clock mode.

HOW TO USE

1. Using warm water and washing up liquid, wash all the removable parts and the inside of the water tank, rinse and dry.
2. Place the base unit on a stable surface, put the turbo ring around the heating element (the largest side on the bottom).
3. Pour the fresh water directly into the water tank up to the maximum level.
4. Place the base into the baskets and put the food on the center of base.
5. Place the baskets on the top of the juice collector, and put the lid on.
6. Plug in and set the time for recommended cooking times (see table of cooking times),the indicator light on and steam cooking has begun.
7. Check the water level by looking the exterior water level indicator, if necessary, add water from the side of juice collector during cooking.
8. The switch off automatically, timer rings and the indicator light off.
9. You can reheat the food carefully if there is any more water.
10. Remove the lid, place the basket(s) on the plate.
11. Unplug the appliance, let it cool completely before cleaning.

Fresh Vegetables	Quantity	Estimated Time(min)	Water level	preparation
Artichokes	pcs 4	30-34	MAX	Clean the stem. Set apart the outer leaves. Split .2.5cm the head about
Asparagus	450g	13-17	MED	Place smoothly in the basket
Green beans	450g	16-20	MED	Place smoothly in the basket
Beet	450g	24-28	MED	Place smoothly in the basket
Broccoli	450g	16-20	MED	
Brussels sprouts	450g	20-24	Between MED& MAX	Set apart the outer leaves and Place smoothly in the basket
Cabbage	pc 1	23-27	Between MED& MAX	,parts 4 Divide to
Carrot	450g	25-29	Between MED& MAX	Place smoothly in the basket
Frozen Vegetables				
Cauliflower	450g	16-20	MED	Place smoothly in the basket
Celery	6Pc in each basket	17-21	MED	Remove the leaves and place smoothly in the basket
Corn	450g	28-32	MAX	Place smoothly in the basket
(Mushroom(whole	450g	11-15	MED	Place smoothly in the basket
Okra	450g	18-22	MED	Place smoothly in the basket
Chopped onion	450g	12-16	MED	Place smoothly in the basket
Peas	450g	12-16	MED	Place smoothly in the basket
Green/red pepper	450g	12-16	MED	Place smoothly in the basket
Potato	450g	38-42	MAX	Slit with a knife and Place smoothly in the basket
Turnip	450g	28-32	Between MED& MAX	Slit with a knife and Place smoothly in the basket
Spinach	450g	10-14	MED	Cut them and Place smoothly in the basket
Squash	450g	14-18	MED	Cut them and Place smoothly in the basket
/Rice/Grain/Pasta/Egg Fish/Chicken				
White Rice	cup 1	33-37	MAX	1.5+ Pour one cup rice cup water and add your .desired spice
Brown Rice	cup 1	40-44	MAX	1.5+ Pour one cup rice cup water and add your .desired spice
Barley	cup 1	40-44	MAX	1.5+ Pour one cup rice cup water and add your .desired spice
Pasta	cup 1	38-42	MAX	1.5+ Pour one cup rice cup water and add your .desired spice

Boiled Egg	up to 12 pcs	16-20	MED	.Place in the basket one by one
Soft-boiled egg	up to 12 pcs	8-15	MED	.Place in the basket one by one
Fillet Fish	450g	18-22	MED	Place the fillet smoothly and .cook
Fish Steak	About 1kg	23-27	MED	Place the fillet smoothly and .cook
Water-boiled Fish	450g	22-26	MED	Cover spiced and butter fillet .with foil
Grain	cup 1	120-60 depends on) (type		cup of water for each 1.5 Pour cup of grain
Chicken (Breast(boneless	450g	20-24	Between MED& MAX	Place the chicken pieces from the lump side. Then steaming until the extracts emit
Chicken Breast with bone	450g	39-44	MAX	steaming until the extracts emit
Chicken Leg/wing	450g	30-34	MAX	steaming until the extracts emit
Sausages	up to 240 g	8-12	MED	
Stir-fried sausages	up to 120 g	10-14	MED	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Empty the water tank and clean it with a damp cloth.
2. All the other removable parts can be put in the dishwasher.
3. Descale the appliance every 8 times.
4. Position the turbo ring upside down around the heating element (the largest side on the upper). Fill the water tank with cold water up to "MAX" level, fill the inside of the turbo ring with white vinegar to the same level. Do not heat up (to avoid the descaling odour). Leave overnight to descale. Rinse out the inside of water tank with warm water several times.
5. Stack the baskets one to the other following No.1 into No.2, then together into No.3. Put the rice bowl into the Steam basket No.1. At last place the baskets on the juice collector and put lid over them all.

Elektrikli cihazı kullanırken, aşağıda belirtilen temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır.

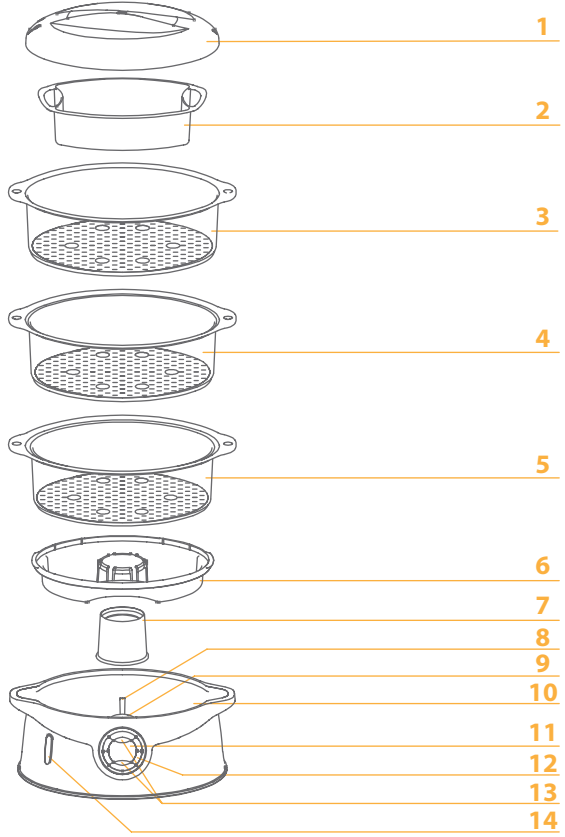
Sadece evde kullanım içindir

GÜVENLİK TALİMATLARI



1. Elektrik kaynağı voltajının cihazın üzerinde belirtilen voltajla uyumlu olduğunu kontrol ediniz.
2. Cihazı sıcak bir kaynağın yanına veya sıcak bir fırın içine koymayınız, bu durum ciddi hasarlara neden olabilir.
3. Cihaz çalışırken yalnız bir şekilde bırakmayınız. Çocuklardan uzak tutunuz.
4. Eğer cihaz düzgün çalışmıyorsa, gözle görülen bir hasar olduğunda, cihaz yere düştüğünde ya da elektrik kablosu hasarlı olduğunda cihazı kullanmayınız.
5. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise herhangi bir tehlikeden sakınmak için, elektrik kablosu Feller satış sonrası teknik servisi tarafından değiştirilmelidir.
6. Cihazın sıcak yüzeyine, sıcak suya, buhara ya da yiyeceğe dokunulması durumunda yanıklar meydana gelebilir.
7. Cihazı asla suya batırmayınız.
8. Sıcak yiyeceklerle ya da akıcı bir sıvı ile dolu iken cihazı yerinden oynatmayınız.
9. Buhar sepetlerini, pilav kasesini veya cihazın kapağını açarken fırın eldivenleri kullanın ve cihaz buhar üretirken cihaza dokunmayınız.
10. Cihazın bakımını yaparken, temizlerken, yerini değiştirirken veya cihazı kullandıktan hemen sonra elektrik fişini daima çekiniz.
11. Yetişkin bir kişinin sorumluluğunda, gözetiminde veya cihazı kullanmak için bir talimat verilmedikçe bu cihazın, fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri az olan (Çocuklar dahil) ya da tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce kullanılması onların emniyeti için uygun değildir.
12. Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olunuz ve onları kontrol ediniz.

AÇIKLAMA



1. Kapak

2. Pilav haznesi (1 L. Kapasite)

3. Buhar sepeti No.3 (Modele göre)

4. Buhar sepeti No.2

5. Buhar sepeti No.1

6. Sıvı toplama kabı

7. Çıkarılabilir turbo halka

8. İçeriden görülen su seviye göstergesi

9. Isıtma elementi

10. Su Tankı (1 saatlik devamlı kullanım)

11. Ekran

12. Düğme

13. Gösterg ışığı


14. Dış su seviye göstergesi

1. Elektrik fişini taktıktan sonra zamanları aşağıda belirtildiği gibi ekran göstergesinden görebilirsiniz. 


2. Saat Modu 

- (1) Aynı zamanda "PROG" ve "⏻" düğmelerine basınız, düğmeleri serbest bıraktığınızda elektrikli zil sesi çıkacaktır.
- (2) "+" ve "-" düğmelerine düzenli olarak her basımda 1 dakika azalır veya 10 dakika artar.
- (3) Güncel zaman saat ayarını yapın ve "PROG" düğmesine basarak bütün işlemi sonlandırın.

3. Acil Buhar Modu

- (1) Ekran 45'i gösterene kadar saat modu altındaki "⏻" düğmesine basınız.
- (2) "+" ve "-" düğmelerine basarak buharlama zamanını ayarlayınız, her bir basımda 5 dakika artar veya azalır. Herhangi bir düğmeye basarak ayarlama işlemi sonlandırın.
- (3) Buharlama zamanlama ayarı bittikten sonra herhangi bir düğmeye basılmadan 2 saniye elektrikli zil sesi çıkacaktır. Bu esnada kırmızı gösterge ışığı yanacaktır, bu buharlamanın başladığını gösterir ve geri zaman saat sayımı başlar.
- (4) 0 olarak zaman ayarlandığında, elektrikli zamanlayıcı otomatik olarak saat moduna geçecektir. Maksimum buhar zamanı 90 dakikadır.
- (5) Buharlaşma başlarken "+" ve "-" düğmelerine basarak buharlama zamanını ayarlayabilirsiniz. "0 / 1" düğmesine basarak buharlaşmayı durdurup ve saat moduna geçirebilirsiniz. 

4. Buhar Zamanlama Modu

- (1) Saat modu altındaki "PROG" düğmesine basınız. Ekranda PROG ve zaman çıkacaktır 
- (2) "+" ve "-" düğmelerine basarak zamanı ayarlayınız. Her seferinde 10 dakika azalacak ya da artacaktır.
- (3) Ekran 45'i gösterene kadar "PROG" düğmesine basınız. "+" ve "-" düğmelerine basarak buharlama zamanını ayarlayınız.
- (4) "PROG" düğmesine tekrar basınız, ekranda PROG ve zaman çıkacaktır bu buhar zamanlama modu içine girdiği anlamına gelir. Zamanlama ayarına gelindiği zaman elektrikli zil ve kırmızı ışık yanacaktır, buharlama işlemi ayarlanan zamana göre yiyeceği buharlama

yapacaktır.

(5) Eğer buhar zamanlama mod ayarını iptal etmek isterseniz, sadece "PROG" düğmesine basarsanız saat moduna geri dönecektir.

5. Buharlama sonlandığında tutulan sembol modu direk olarak çıkacaktır. Ekran zamanı gösterir ve tutulan sembol ile yeşil ışık yanar.

Tutma modu anlamı, buharlama sonlandıktan sonra her 8 dakikada bir 2 dakikalık ikazın olacağıdır.

6. Tutma modunu iptali için "⏻" düğmesine basınız ve saat moduna geri geçecektir.

KULLANIM TALİMATI

1. Sıcak su içerisinde su tankı için ve tüm çıkarılabilir parçalarını yıkayınız ve iyice durulayıp kurutunuz.
2. Ana üniteyi sabit bir yere yerleştiriniz, ısıtma elementinin etrafına turbo halkasını koyunuz (Tabanın en geniş kısmı)
3. Su tankının içerisine maksimum su seviyesine gelecek kadar direk olarak temiz su doldurun.
4. Sepetleri tabanlarına göre yerleştirin ve taban merkezine gelecek şekilde yiyecekleri koyunuz.
5. Sepetleri su toplayıcı kabın üzerine gelecek şekilde yerleştiriniz ve üstüne kapağı koyunuz.
6. Elektrik fişini takın ve tavsiye edilen pişirme zamanını ayarlayınız. (Pişirme zamanı tablosuna bakınız) gösterge ışığı yanar ve buharlı pişirme başlar.
7. Dış su seviye göstergesine bakarak su seviyesini kontrol ediniz. Pişirme esnasında eğer gerekli ise sıvı toplayıcı kabının yanından su ilave ediniz.
8. Otomatik olarak kapanır, zaman ikazları ve gösterge ışığı söner.
9. Daha fazla su varsa, yiyeceği dikkatlice yeniden ısıtabilirsiniz.
10. Kapağı açın ve sepetleri tabakların üzerine yerleştirin
11. Cihazın elektrik fişini çekin ve temizlenmeden önce tamamen soğumaya bırakın.

Taze Sebzeler	Miktar	Tahmini buharlama (zaman)(dak)	Water level	preparation
Enginar	adet 4	30-34	MAX	Saplarını temizleyiniz. Dış yapraklarını ayıklayınız .cm.lik kesiniz Kafa kısmından taklaşı2,5
Kuşkonmaz	450g	13-17	ORTA	.Sepete iyice yerleştiriniz
Taze fasulye	450g	16-20	ORTA	.Sepete iyice yerleştiriniz
Pancar	450g	24-28	ORTA	.Sepete iyice yerleştiriniz
Brokoli	450g	16-20	ORTA	.Sepete iyice yerleştiriniz
Brüksel lahanası	450g	20-24	ORTA& MAX arası	Dış yapraklarını ayıklayınız. Kafa .cm.lik kesiniz kısmından taklaşı2,5
Lahana	adet 1	23-27	ORTA& MAX arası	.parçaya bölünüz 4
Havuç	450g	25-29	ORTA& MAX arası	.Sepete iyice yerleştiriniz
Dondurulmuş Sebzeler				
Karnabahar	450g	16-20	ORTA	.Sepete iyice yerleştiriniz
Kereviz	450g	17-21	ORTA	Yapraklarını ayırınız ve sepete iyice yerleştiriniz
Mısır	adet 6 Her sepette	28-32	MAX	.Sepete iyice yerleştiriniz
(Mantar) Bütün	450g	11-15	ORTA	.Sepete iyice yerleştiriniz
Bamya	450g	18-22	ORTA	.Sepete iyice yerleştiriniz
Doğranmış soğan	450g	12-16	ORTA	.Sepete iyice yerleştiriniz
Bezelye	450g	12-16	ORTA	.Sepete iyice yerleştiriniz
Yeşil/kırmızı biber	450g	12-16	ORTA	.Sepete iyice yerleştiriniz
Patates	450g	38-42	MAX	Bıçakla diliniz ve Sepete iyice yerleştiriniz
Şalgam	450g	28-32	ORTA& MAX arası	Bıçakla diliniz ve Sepete iyice yerleştiriniz
Ispanak	450g	10-14	ORTA	Kesiniz ve Sepete iyice yerleştiriniz
Bal Kabağı	450g	14-18	ORTA	Kesiniz ve Sepete iyice yerleştiriniz
Pirinç/Hububat/Makarna Yumurta/Balık/Tavuk/				
Beyaz Pirinç	kap 1	33-37	MAX	kap su koyunuz ve 1,5 Bir hazneye .istediğiniz baharati ilave ediniz
Kahverengi Pirinç	kap 1	40-44	MAX	kap su koyunuz ve 1,5 Bir hazneye .istediğiniz baharati ilave ediniz
Arpa	kap 1	40-44	MAX	kap su koyunuz ve 1,5 Bir hazneye .istediğiniz baharati ilave ediniz
Makarna	kap 1	38-42	MAX	kap su koyunuz ve 1,5 Bir hazneye .istediğiniz baharati ilave ediniz

Haşlanmış Yumurta	adete kadar 12	16-20	ORTA	.Sepete birer birer yerleştiriniz
Orta kaynamış Yumurta	adete kadar 12	8-15	ORTA	.Sepete birer birer yerleştiriniz
Balık Fileto	450g	18-22	ORTA	Filetoyu iyice yerleştiriniz
Balık Biftek	Yaklaşık 1kg	23-27	ORTA	Filetoyu iyice yerleştiriniz
Suda haşlanmış Balık	450g	22-26	ORTA	Baharatlamış ve yağlanmış filetoyu folye ile kapatınız
Tahıl	kup 1	Tipine) 120-60 (göre	ORTA	Tavuk parçalarını aynı yere yerleştiriniz. Özü çıkana kadar buharlama yapınız
(Tavuk Göğsü(kemiksiz	450g	20-24	ORTA& MAX arası	Tavuk parçalarını aynı yere yerleştiriniz. Özü çıkana kadar buharlama yapınız
Kemikli tavuk göğsü	450g	39-44	MAX	Özü çıkana kadar buharlama yapınız
Tavuk but / kanat	450g	30-34	MAX	Özü çıkana kadar buharlama yapınız
Sucuk	240g kadar	8-12		
Kızarmış sucuk	120g kadar	10-14		

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Su tankını boşaltın ve nemli bir bezle temizleyin.
2. Bütün çıkarılabilir parçalar bulaşık makinesine koyulabilir.
3. Cihazınızı her 8 seferde bir kirecini temizleyin.
4. Isıtma elementi etrafında Turbo halkayı yukarıdan aşağı doğru tutunuz (En üst kısmın en geniş kısmı). Su tankını "MAX" seviyesine kadar soğuk su ile doldurunuz. Turbo halka içini aynı seviye de beyaz sirke ile doldurunuz. Isıtmayınız (Kireç çözücü kokuyu önlemek için) bir gece kireç temizliğine bırakınız.
Su tankının içini birkaç sefer sıcak su ile çalkalayınız.
5. NO.1 sepeti NO.2'nin içine gelecek şekilde istif ediniz ve beraber NO.3 sepetinin içine istif ediniz.Pilav haznesini NO.1 buharlama sepeti içine koyunuz ve sonra sepetleri sıvı toplayıcının üzerine yerleştirip hepsinin üzerine kapağını kapatınız.

۱. مخزن آب را تخلیه کنید و آن را با پارچه‌ای نمدار تمیز کنید.
۲. تمام اجزای جداشدنی دستگاه را می‌توان در ماشین ظرفشویی شست.
۳. پس از هر ۸ بار استفاده، دستگاه را رسوب‌زدایی کنید.
۴. حلقه‌ی توربو را در حالت سروته به دور المنت گرمایشی قرار دهید (دهانه بزرگتر به سمت بالا باشد).
- مخزن آب را تا حداکثر سطح از آب سرد پر کنید. اندکی سرکه‌ی سفید درون حلقه‌ی توربو بریزید، دستگاه را گرم نکنید (برای پرهیز از بوی ناخوشایند رسوب‌زدایی). بگذارید در طول شب سرکه در دستگاه بماند و رسوب‌زدایی انجام شود. چندین بار مخزن آب را با آب گرم، آبکشی نمایید.
۵. سبدهای شماره‌ی ۱ و ۲ و ۳ را روی هم قرار دهید، کاسه‌ی برنج را داخل سبد بخاردهی شماره ۱ قرار دهید و در پایان، سبدها را بر روی سینی جمع‌آوری چکه قرار دهید و درپوش را بر روی آنها بگذارید.


یک فنجان برنج را با یک‌ونیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.	حداکثر	۴۰ تا ۴۴	یک فنجان	جو
یک فنجان برنج را با یک‌ونیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.	حداکثر	۳۸ تا ۴۲	یک فنجان	پاستا
به ترتیب در سبب بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	عدد ۱۲	تخم مرغ پخته
به ترتیب در سبب بچینید.	متوسط	۸ تا ۱۵	عدد ۱۲	تخم مرغ عسلی
فیله‌ها را به طور مرتب در سبب بچینید و بپزید.	متوسط	۱۸ تا ۲۲	۴۵۰ گرم	فیله ماهی
فیله‌ها را به طور مرتب در سبب بچینید و بپزید.	متوسط	۲۳ تا ۲۷	حدوداً ۱ کیلوگرم	استیک ماهی
با ادویه دلخواه و کره در ظرفی قرار داده و آن را با فویل بپوشانید.	متوسط	۲۲ تا ۲۶	۴۵۰ گرم	ماهی آب‌پز
یک قاشق حیوانات را در یک و نیم قاشق در ظرف برنج، آب بریزید و بپزید.		۶۰ تا ۱۲۰	یک فنجان	حبوبات
سینه‌ها را از روی گوشتیشان در سبب بگذارید، بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۰ تا ۲۴	۴۵۰ گرم	سینه مرغ، بدون استخوان
سینه‌ها را از روی گوشتیشان در سبب بگذارید، بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.	حداکثر	۳۹ تا ۴۴	۴۵۰ گرم	سینه مرغ با استخوان
بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.	حداکثر	۳۰ تا ۳۴	۴۵۰ گرم	ران و بال مرغ (با استخوان)
هات داگ را سوراخ سوراخ کنید و به طور مرتب در ظرف بچینید.	متوسط	۸ تا ۱۲	تا ۲۴ گرم	هات داگ
سوسیس را سوراخ سوراخ کنید و به طور مرتب در ظرف بچینید.	متوسط	۱۰ تا ۱۴	تا ۱۲ گرم	سوسیس نیم پز


آماده کردن	سطح آب	زمان تقریبی دقیقه	دقیقه	سبزیجات تازه
ساقه را تمیز کنید، برگ‌های بیرونی را جدا کنید. به اندازه ۲/۵ سانتی‌متر سر آن را بشکافید.	حداکثر	۳۰ تا ۳۴	۴ عدد	کنگر فرنگی (آرتیشو) درسته
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۳ تا ۱۷	۴۵۰ گرم	مارچوبه
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	لوبیا سبز/روغنی
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۲۴ تا ۲۸	۴۵۰ گرم	چغندر
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	کلم بروکلی
برگ‌های خارجی را جدا کنید و به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۰ تا ۲۴	۴۵۰ گرم	کلم بروکسل
کلم را به ۴ تکه مساوی تقسیم کنید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۳ تا ۲۷	۱ عدد	کلم
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۵ تا ۲۹	۴۵۰ گرم	هویج (درسته یا خرد شده)
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	سبزیجات یخ زده
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	گل کلم
هر کدام را به قطعات کوچکتر برش دهید.	متوسط	۱۷ تا ۲۱	۴۵۰ گرم	گرفس
پوسته را جدا کنید و در سبذ بچینید.	حداکثر	۲۸ تا ۳۲	در هر سبذ ۶ عدد	بلال
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۱ تا ۱۵	۴۵۰ گرم	قارچ (درسته)
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۸ تا ۲۲	۴۵۰ گرم	گیاه بامیه
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۲ تا ۱۶	۴۵۰ گرم	پیاز خرد شده
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۰ تا ۱۴	۴۵۰ گرم	زردک
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۲ تا ۱۶	۴۵۰ گرم	نخودسبز
به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۲ تا ۱۶	۴۵۰ گرم	فلفل سبز یا قرمز
با چنگال آنها را سوراخ کنید.	حداکثر	۳۸ تا ۴۲	۴۵۰ گرم	سیب‌زمینی
برش دهید و به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۸ تا ۳۲	۴۵۰ گرم	شلغم بیابانی (روغنی)
برش دهید و به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.	متوسط	۱۰ تا ۱۴	۴۵۰ گرم	اسفناج
برش دهید و روی سبذ بچینید.	متوسط	۱۴ تا ۱۸	۴۵۰ گرم	کدو سبز
برش دهید و روی سبذ بچینید.	متوسط	۲۰ تا ۲۴	۴۵۰ گرم	شلغم
			۴۵۰ گرم	برنج/حبوبات/پاستا
یک فنجان برنج را با یک‌ونیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.	حداکثر	۳۳ تا ۳۷	یک فنجان	برنج سفید
یک فنجان برنج را با یک‌ونیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.	حداکثر	۴۰ تا ۴۴	یک فنجان	قهوه‌ای

دکمه‌های + و - ، زمان پخت را تنظیم کنید.

۴) دوباره دکمه‌ی PROG را بزنید؛ صفحه‌ی نمایش، زمان و PROG را نشان می‌دهد و به این معناست که دستگاه وارد حالت برنامه‌ریزی بخاردهی شده است. هنگامی که عملکرد برنامه‌ریزی شده دستگاه فعال می‌شود، علامتی صوتی شنیده می‌شود و چراغ قرمز روشن می‌شود و مطابق مدت زمان تنظیم شده، فرایند بخاردهی آغاز می‌شود.

۵) اگر می‌خواهید تنظیمات مدت زمان بخاردهی را لغو کنید، دکمه‌ی PROG را فشار دهید، صفحه‌ی نمایش زمان فعلی را نشان می‌دهد.

۵. پس از پایان فرایند بخاردهی، دستگاه مستقیماً وارد حالت گرم نگه‌داری می‌شود. نمایشگر، زمان و نشانه‌ی گرم نگه‌داری را نشان می‌دهد و چراغ سبزرنگ روشن  می‌شود. دستگاه پس از توقف بخاردهی، به مدت زمان ۲ دقیقه برای هر ۸ دقیقه غذا را گرم نگه می‌دارد.

۶. دکمه‌ی  را بزنید تا حالت گرم‌نگه‌داری لغو شود و صفحه‌ی نمایش زمان فعلی را نشان می‌دهد.


روش استفاده

۱. با آب گرم و مایعی شوینده، تمامی اجزای جداشدنی دستگاه و سطح داخلی مخزن آب را بشویید؛ سپس آب‌کشی و خشک کنید.
۲. پایه‌ی دستگاه را بر روی سطحی پایدار قرار دهید، حلقه‌ی توربو را در اطراف المنت گرمایشی قرار دهید. (کناره‌ی بزرگ‌تر رو به سمت پایین باشد).
۳. درون مخزن را تا نشانگر حداکثر گنجایش، مستقیماً آب بریزید.
۴. پایه زیرین را در سبد قرار دهید و غذا را در وسط پایه قرار دهید.
۵. سبدها را روی سینی چکه قرار دهید و درپوش دستگاه را در جایش قرار دهید.
۶. دوشاخه را به برق بزنید و زمان را بر اساس زمان‌های پیشنهادی تنظیم کنید (جدول زمان‌های پخت را ببینید). چراغ نشانگر روشن می‌شود و فرایند بخارپزی آغاز می‌شود.
۷. از طریق نشانگر بیرونی، میزان آب داخل دستگاه را بررسی کنید. در صورت لزوم، هنگام پخت از دهانه‌ی کناری سینی چکه در دستگاه آب بریزید.
۸. دستگاه به طور اتوماتیک خاموش می‌شود، تایمر دستگاه پیغامی صوتی می‌دهد و چراغ نشانگر خاموش می‌گردد.
۹. اگر آب درون مخزن آب باقی مانده است، می‌توانید با دقت غذا را دوباره گرم کنید.
۱۰. درپوش را جدا کنید، سبدها (ها) را روی بشقاب بگذارید.
۱۱. دوشاخه‌ی دستگاه را از برق بکشید. پیش از تمیزکاری بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.





۱. هنگامی که دستگاه را به برق وصل می‌کنید، نمایشگر زمان را به صورت نشان می‌دهد.

۲. تنظیم ساعت

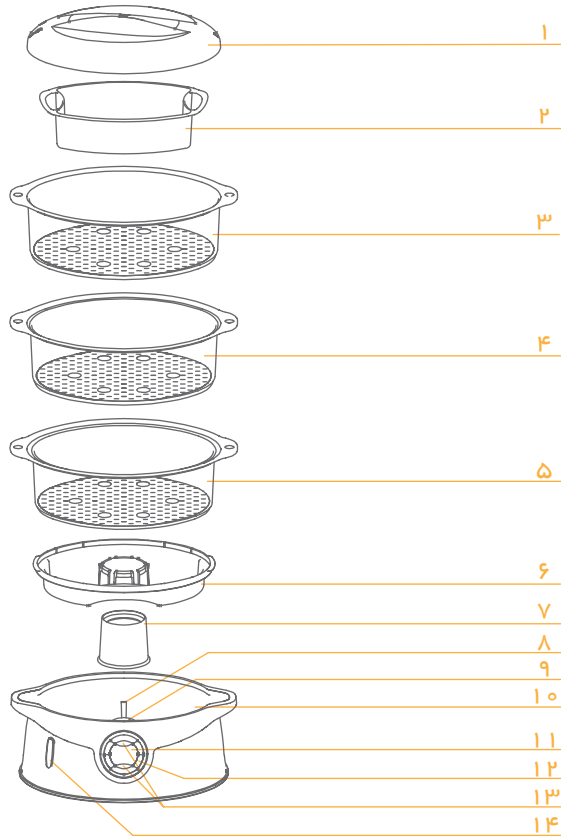
- (۱) دکمه‌های PROG (برنامه‌ریزی) و  را همزمان فشار دهید، هنگامی که دکمه‌ها را رها می‌کنید، علامتی صوتی به گوش می‌رسد.
- (۲) با هر بار زدن دکمه‌ی +، زمان ۱۰ دقیقه افزایش می‌یابد و با زدن دکمه‌ی -، یک دقیقه کاهش می‌یابد.
- (۳) ساعت دستگاه را روی زمان جاری تنظیم کنید و در آخر دکمه‌ی PROG (برنامه‌ریزی) را فشار دهید.

۳. حالت بخاردهی سریع

- (۱) هنگامی که ساعت دستگاه تنظیم است، دکمه‌ی  بزنید تا نمایشگر عدد ۴۵ را نشان دهد.
- (۲) زمان بخاردهی را با زدن دکمه‌های + و - تنظیم کنید. با هر بار زدن دکمه‌ها، زمان پخت ۵ دقیقه افزایش یا کاهش می‌یابد. یکی از دکمه‌های صفحه را فشار دهید تا فرایند تنظیم پایان یابد.
- (۳) پس از تنظیم زمان بخاردهی، بدون فشردن هیچ دکمه‌ای، به مدت ۲ ثانیه علامتی صوتی شنیده می‌شود. در این لحظه چراغ نشانگر قرمز رنگ روشن می‌شود که نشانه‌ی آغاز فرایند بخاردهی است و ساعت شمارش زمان را آغاز می‌کند.
- (۴) هنگامی که زمان بر روی 0 تنظیم می‌شود. تایمر الکتریکی به طور اتوماتیک به حالت ساعت باز می‌گردد. حداکثر زمان بخاردهی ۹۰ دقیقه است.
- (۵) هنگام عملکرد بخاردهی، می‌توانید با زدن دکمه‌های + و - مدت زمان بخاردهی را تنظیم کنید. دکمه‌ی  را بزنید تا بخاردهی متوقف شود و صفحه‌ی نمایش زمان فعلی را نشان می‌دهد.

۴. تنظیم مدت زمان بخاردهی

- (۱) هنگامی که ساعت دستگاه تنظیم است، دکمه‌ی PROG را بزنید. بدین ترتیب زمان پخت و علامت PROG روی صفحه‌ی نمایش دیده می‌شود.
- (۲) با زدن دکمه‌های + و -، زمان پخت را برنامه‌ریزی کنید؛ با هر بار زدن این دکمه‌ها، زمان پخت ۱۰ دقیقه افزایش یا کاهش می‌یابد.
- (۳) دکمه‌ی PROG را بزنید تا عدد 45 روی صفحه‌ی نمایش ظاهر شود. با زدن



- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| ۱. درپوش | ۹. المنت گرمایشی |
| ۲. ظرف برنج (گنجایش ۱ لیتر) | ۱۰. مخزن آب (یک ساعت استفاده‌ی مداوم) |
| ۳. سبد بخار شماره ۳ | ۱۱. نمایشگر |
| ۴. سبد بخار شماره ۲ | ۱۲. دکمه |
| ۵. سبد بخار شماره ۱ | ۱۳. چراغ نشانگر |
| ۶. سینی جمع‌آوری چکه | ۱۴. نشانگر بیرونی میزان آب |
| ۷. حلقه‌ی جداشدنی توربو | |
| ۸. نشانگر داخلی میزان آب | |

پیش از استفاده از وسایل برقی، هشدارهای ایمنی اولیه را باید در نظر داشت:

این دستگاه مختص مصارف خانگی است.



هشدارهای مهم ایمنی

۱. پیش از اتصال دوشاخه‌ی دستگاه به برق، مطمئن شوید که ولتاژ درج‌شده در برچسب مشخصات دستگاه با ولتاژ برق مصرفی یکسان باشد.
۲. دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایشی یا در داخل آون داغ قرار ندهید، این کار سبب آسیب‌دیدگی جلدی دستگاه می‌شود.
۳. هیچگاه دستگاه روشن را به حال خود رها نکنید و از دسترس کودکان دور نگه دارید.
۴. اگر دستگاه یا سیم برق آسیب دیده بود، یا در صورت به زمین افتادن دستگاه، عملکرد ناقص و آسیب‌های قابل مشاهده، از دستگاه استفاده نکنید.
۵. اگر سیم برق آسیب دیده است، برای پرهیز از خطر، باید توسط مرکز خدمات پس از فروش فلر تعویض شود.
۶. لمس سطوح داغ دستگاه، آب داغ، بخار یا غذای داغ ممکن است سبب سوختگی شود.
۷. هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.
۸. هنگامی که دستگاه پر از مایعات یا غذاهای داغ است، آن را جابه‌جا نکنید.
۹. هنگامی که دستگاه بخار تولید می‌کند، به آن دست نزنید و برای برداشتن درپوش، کاسه‌ی برنج و سبدهای بخار از دستکش اجاق استفاده نمایید.
۱۰. پیش از هر گونه تمیزکاری و نگهداری، پس از هر بار استفاده و هنگام جابه‌جا کردن دستگاه، همیشه دوشاخه‌ی آن را از برق بکشید.
۱۱. این دستگاه برای استفاده افرادی که از لحاظ جسمانی، ذهنی و حسی، دچار ناتوانی‌اند (شامل کودکان) یا افرادی که دانش و تجربه‌ی کافی ندارند، در نظر گرفته نشده است؛ مگر این که شیوه‌ی استفاده‌ی ایمن از دستگاه به آنان آموزش داده شده باشد.
۱۲. کودکان باید تحت نظارت باشند و با دستگاه بازی نکنند.

Germany
Feller



SC 89 SD



بخارپز